

# 食用奶油、酪蛋白、干酪素、鲜奶级干酪素、酸水解酪蛋白

产品名称	食用奶油、酪蛋白、干酪素、鲜奶级干酪素、酸水解酪蛋白
公司名称	临夏州华安生物制品有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:甘肃省 商品条形码:无 卫生许可证:有
公司地址	甘肃省临夏州临夏县经济开发区清真食品加工区经十七路1号
联系电话	86 0931 8467383

## 产品详情

原产地	甘肃省	商品条形码	无
卫生许可证	有	产品标准号	QB/T 3781-1999
净重	2500 (g)	原料与配料	牛奶、奶酪
保质期	365 (天)	脂肪	2.0 ( % )
水分	12 ( % )	生产厂家	华安公司
储藏方法	通风干燥	绿色食品	是
品牌	华安	生产日期	2011-2
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

临夏州华安生物制品有限责任公司组建于二零零一年七月，公司下设：哈萨克斯坦（华安）有限公司、新疆塔安酪蛋白有限公司、临夏县夏兴现代化奶牛养殖有限责任公司等三个子公司，下设兰州销售中心、嘉兴代表处、广州代表处、山东代表处。公司是以甘肃当地及四川、青海、新疆、西藏等地盛产的奶渣(曲拉)和当地鲜奶为主要原料专业化生产生物制品的民营股份制企业。主要产品有鲜奶级酪蛋白、工业级酪蛋白、凝乳酶酪蛋白、食品级酪蛋白和干粉酪蛋白胶等系列产品。紧紧围绕中国酪蛋白行业的发展趋势，提高复制酪蛋白产品的品质与开发鲜奶级酪蛋白并举，弥补了单纯使用复制酪蛋白产品带来的不足，满足了市场需求，产品销售到国内50多个大中城市，出口美国、法国、德国、韩国、南非、巴西、中东等国家。公司重视科学技术和自主创新，不断完善产品质量保证体系，秉承“质量就是生命，质量就是人品”的发展观。

产品描述	奶油是以牛奶为原料，采用卓越的乳化技术和结晶技术，经过先进的生产加工工艺精制而成。结晶细腻，呈自然黄色，风味自然独特，具有良好的乳化能力，可制作冷饮、糖果及各类通用型的烘焙产品。
感官指标	项目 无盐奶油 加盐奶油滋味及气味 65 65组织状态 20 25色泽 5 5加盐 5 —

百制评定	
理化指标	项目 无盐奶油 加盐奶油 水分 % 16.00 16.00 乳脂肪 % 80.22 80.00 食盐 % —2.00 酸度 t 20.00 20.00 汞 (以hg计) ppm 按鲜乳计算 0.01
微生物指标	项目 无盐奶油 加盐奶油 细菌总数个/g 20000 30000 大肠菌(近似数) 个/g 40 90 致病菌 不得检出 不得检出

其他信息

包装与标志	1、奶油包装规格，分大包装和小包装两类。2、大包装为散装奶油，普通用木箱或纸箱包装，内衬硫酸纸和牛皮纸各一层，每箱25kg。3、小包装应以硫酸纸或特制铝箔纸包装，外面套纸盒。4、其包装规格和形式可按合同办理。
保管和运输	1、成品应放在温度不高于—15 的冷藏库中保存,其保证期为6个月.成品如放在温度4 ~6 的冷库内,存放时间不得超过眼云7天.2、成品转运时,应注意保持低温、清洁的条件，成品送往用货部门时的贮存温度不得超过12 。3、成品贮运时不得与有毒、有害、有异味的物品混放。
用途	1、各式西点的制作2、各式奶油蛋糕和面包的制作3、夹心奶油的制作4、馅料等调味用